E

WestBend®

6 & 7 QUART CROCKERY™ SLOW COOKER

Instruction Manual



Register this and other Focus Electrics products through our website:
www.registerfocus.com

SAVE THIS INSTRUCTION MANUAL FOR FUTURE REFERENCE

IMPORTANT SAFEGUARDS



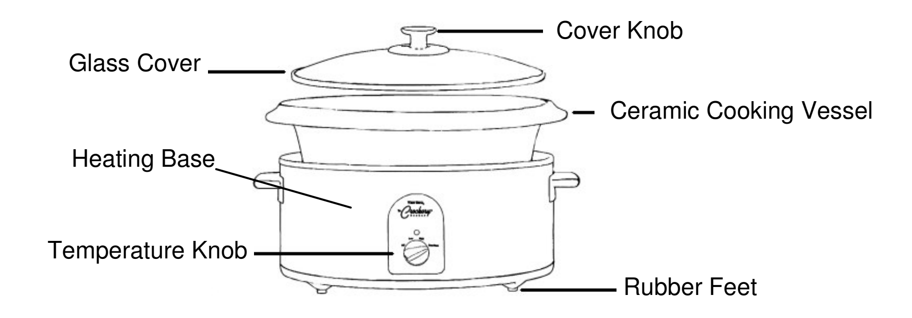
To prevent personal injury or property damage, read and follow all instructions and warnings.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not use appliance for other than intended use.
- The use of accessory attachments not recommended by Focus Electrics may cause injuries.
- Do not operate when the appliance is not working properly or when it has been damaged in any manner. For service information see warranty page.
- Do not use the ceramic cooking vessel or cover on the stovetop, under the broiler, in the freezer, or in the oven. You may use the ceramic cooking vessel in the microwave oven, but do not place the glass cover in the microwave oven as it has a metal ring.
- Do not use ceramic cooking vessel or glass cover if chipped, cracked or has deep scratches as weakened glass and ceramic can shatter during use. Discard immediately. See Replacement Part section in this booklet on how to obtain a replacement part.
- Do not attempt to repair this appliance yourself.
- Do not touch hot surfaces. Use handles and knobs where provided. Use hot pads or oven mitts if you lift or carry the ceramic cooking vessel or cover when it is hot.
- Do not move an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Lift cover slowly, directing steam away from you.
- Set ceramic cooking vessel and cover on hot pad, trivet or other heat protective surface. Do not set hot ceramic cooking vessel or cover directly on the counter, table or other surface.
- Do not preheat the heating base.
- Do not add frozen/cold foods or liquids into heated ceramic cooking vessel. Sudden temperature change may cause the cover or ceramic cooking vessel to crack or shatter.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plugs, or other electric parts in water or other liquids.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not plug cord into wall outlet unless Crockery™ Slow Cooker is set in “OFF” position.
- Always turn control to “OFF” and unplug the appliance from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Caution: Risk of electric shock. Cook only in removable ceramic cooking vessel; do not attempt to cook directly in the heating base.
- A short power-supply cord is provided to reduce risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

- Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. While use of an extension cord is not recommended, if you must use one, the marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord. The cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Do not use an outlet or extension cord if the plug fits loosely or if the outlet or extension cord feels hot.
- Keep the cord away from hot parts of the appliance and hot surfaces during operation.
- Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Do not allow children to operate or be near the Crockery™ Slow Cooker, as the outside surfaces are hot during use.
- Do not allow cord to hang over any edge where a child can reach it. Arrange cord to avoid pulling, tripping or entanglement.
- **For household use only**.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

Please check all packaging material carefully before discarding. Many accessory parts are contained within the packaging material.
Before using your Crockery™ Slow Cooker the first time, clean the entire appliance according to the cleaning instructions.

USING YOUR CROCKERY™ SLOW COOKER

1. Place heating base on dry, level, heat-resistant surface, away from any edge.
2. Place foods into ceramic cooking vessel, cover and place into heating base. (If you wish to brown or precook any foods before slow cooking, this must be done in a different ceramic cooking vessel on top of the range). **Never place ceramic cooking vessel on top of range, as it will break from direct contact with heat**.
3. With heat control set at "OFF," plug the cord into a 120 volt, AC electric outlet **only.** The signal light will glow when cooker is plugged in.
4. Set heat control to "LO" or "HI" and cook for the time recommended in the recipe. As a general guideline, most meat and vegetable combinations need 8 to 10 hours of cooking at "LO," or 4 to 6 hours at "HI." **Do not cook foods at "Keep Warm" setting, as temperature is not hot enough to cook foods. Use "Keep Warm" setting only to keep hot, cooked food warm for serving.** Avoid removing cover when slow cooking as cooking time will be increased due to loss of heat. Remove cover only when needed to stir occasionally or when adding ingredients. Always lift the cover slowly, directing the steam away from you.
5. After the food is cooked, reduce the heat to "Keep Warm" for serving or turn control to "OFF." Unplug the cord from the electric outlet after use. Allow the appliance to cool completely before cleaning.

   - Some smoke and/or odor may occur upon heating due to the release of manufacturing oils – this is normal.
   - Some expansion/contraction sounds may occur during heating and cooling – this is normal.

CLEANING YOUR CROCKERY™ SLOW COOKER

1. Allow the entire unit (heating base, ceramic cooking vessel and cover) to cool before cleaning. Set ceramic cooking vessel and cover on dry, heat-protective surface for gradual cooling. **Do not run cold water over hot ceramic cooking vessel or cover, as they may crack if cooled suddenly.**
2. Wipe the heating base and cord with a damp cloth after it has been unplugged and the base is cool.
3. Ceramic cooking vessel and cover may be washed using warm soapy water by hand or cleaned in the dishwasher. Avoid contact between pieces to prevent damage.
4. Use a non-abrasive cleanser or baking soda paste to remove stains. Do not use metal scouring pads or cleansers. Wipe with distilled vinegar to remove water spots or mineral deposits. Rewash with warm soapy water, rinse and dry.

CROCKERY™ COOKING TIPS

- Stir foods occasionally to reduce sticking to sides of ceramic cooking vessel.
- Use only plastic, rubber, wooden or non-metal cooking tools with ceramic cooking vessel. Use of metal cooking tools may scratch the ceramic cooking vessel.
- Foods will be brought to a simmer at all cooking settings. The setting determines the time needed to reach a simmer.

- If the ceramic cooking vessel is filled less then half full, suggested cooking times should be reduced.
- Less tender, less expensive cuts of meat are better suited to slow cooking than expensive cuts of meat. Remove excess fat from meat when possible before slow cooking. Remove skin from poultry, if desired, before cooking.
- Raw vegetables take longer to cook than meats as the liquid simmers rather than boils. Cut vegetables into uniform, bite-size pieces to cook evenly.
- You may fill the ceramic cooking vessel with food the night before cooking and refrigerate. When ready, place ceramic cooking vessel into the heating base and cook. The gradual warming will not harm the ceramic cooking vessel. Do not preheat the heating base.
- Insert a meat thermometer into roast, hams or whole chickens to ensure meats are cooked to recommended temperature. Fresh or thawed fish and seafood fall apart during long hours of cooking. Add these ingredients an hour before serving.
- Milk, sour cream and natural cheese break down during long hours of cooking. Add these ingredients just before serving or substitute with undiluted condensed creamed canned soups or evaporated milk. Processed cheese tends to give better results than naturally aged cheese.
- Rice and pasta may be added uncooked during the last hour of cooking time. If added uncooked, make sure there are at least two cups of liquid in the ceramic cooking vessel. Stir occasionally to prevent sticking.

RECIPES

Many of your favorite recipes may be adapted to the West Bend® Crockery™ Slow Cooker. To do so, use the following guide.

If your recipe says to cook for…	**Cook at "LO" for…**	**Cook at "HI" for…**
30 minutes	6 to 8 hours	3 to 4 hours
35 to 60 minutes	8 to 10 hours	5 to 6 hours
1 to 3 hours	10 to 12 hours	7 to 8 hours

We have included some of our favorite recipes using the West Bend® Crockery™ Slow Cooker to get you started.

Corned Beef and Cabbage

3 – 4 lbs Corned beef brisket
1 medium onion – sliced
½ tsp celery seed
½ tsp mustard seed
1 clove garlic – minced
1 bay leaf
1 small head cabbage – cut into wedges
water

Cooking Time: **"LO"** = 8 to 10 hours

1. Place brisket with liquid and spices from package into ceramic cooking vessel. Add onion, celery seed, mustard seed, garlic and bay leaf. Add just enough water to cover brisket. Cover and cook at "LO" for 8 to 10 hours or until brisket is fork tender.
2. During last hour of cooking, add cabbage wedges and continue cooking at "LO." Discard cooking liquid and spices. Serves 6.

Chicken Vegetable Stew

2-2 ½ lbs cut up chicken - skinned if desired
5 carrots – cut into ½-inch pieces
3 ribs celery – cut into ½-inch pieces
1 7 ounce can mushroom stems and pieces – undrained
1 15 ounce jar whole small onions – undrained – **OR** 1 medium onion, chopped
1 16 ounce bag frozen peas – rinsed with hot water
1 tsp salt
¾ tsp dried thyme leaves
¾ tsp paprika
½ tsp rubbed sage
½ tsp pepper
1½ cups water
1 6 ounce can tomato paste
2 10.5 ounce cans chicken broth
4 tbsp cornstarch
⅓ cup water

Cooking Time: **"LO"** = 8 to 10 hours **"HI"** = 5 to 6 hours

1. Place chicken parts, carrots, celery, mushrooms, onions and peas in ceramic cooking vessel. In medium bowl combine salt, thyme, paprika, sage, pepper, water, tomato paste and broth. Pour over chicken mixture.
2. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken and vegetables are tender.
3. Remove chicken pieces and set aside to cool slightly. Remove meat from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to ceramic cooking vessel; stir to combine.
4. Set control to "HI." Combine cornstarch and water; stir slowly into stew until thickened. Serves 6 to 8. Set at "LO" for serving if desired.

Slow Cooker Stew

2–2½ lbs beef stew meat, cut into 1-inch pieces
1 medium onion – chopped
6 carrots – cut into ½-inch pieces
4 ribs celery – cut into ½-inch pieces
5 medium potatoes – cut into ½-inch pieces
1 28 ounce can whole tomatoes – undrained – diced
2 10.5 ounce cans beef broth
1 ½ tbsp Worcestershire sauce
2 tbsp dried parsley flakes
2 bay leaves
1 ½ tsp salt
½ tsp pepper
3 tbsp quick cooking tapioca

Cooking Time: **"LO"** = 8 to 10 hours **"HI"** = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients in ceramic cooking vessel; stir to blend.
2. Place ceramic cooking vessel into the heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. Remove bay leaves before serving. Serves 6 to 8. Set at "LO" for serving if desired.

Chili

2 lbs lean ground beef or turkey
1½ cups chopped onion
1½ cups chopped green pepper
2 garlic cloves – minced
3 28 ounce cans whole tomatoes – undrained – cut up
1 15 ounce can kidney beans - undrained
2½ tbsp chili powder
1½ tsp ground cumin
1½ tsp salt
¾ tsp pepper

Cooking Time: "LO" = 8 to 10 hours **"HI"** = 4 to 5 hours

1. Brown ground beef or turkey with onion, green pepper and garlic in skillet over medium heat of range unit. Remove excess grease. Transfer mixture into ceramic cooking vessel. Add remaining ingredients; stir to blend.
2. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given. Serves 6 to 8. Set at "LO" for serving, if desired.

Hearty Chicken Noodle Soup

2-2 ½ lbs chicken parts, skinned if desired
6 cups water
1 medium onion - chopped
6 carrots – cut into ½-inch pieces
5 ribs of celery – cut into ½-inch pieces
1 14.5 ounce can whole tomatoes – undrained – cut up
1 ½ tbsp instant chicken bouillon
1 tbsp dried parsley flakes
1 tsp salt
½ tsp dried rosemary leaves
½ tsp pepper
1 cup uncooked fine egg noodles

Cooking Time: **"LO"** = 8 to 10 hours **"HI"** = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except egg noodles in the ceramic cooking vessel. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until chicken and vegetables are tender.
2. Remove chicken pieces from ceramic cooking vessel and set aside to cool slightly. Set control to "HI" and add noodles, stirring to combine. Cover and continue to cook 30 minutes.
3. Remove chicken from bones and cut into bite-size pieces. Return meat to ceramic cooking vessel and cook until noodles are tender. Serves 6 to 8. Set at "LO" for serving, if desired.

Minestrone Soup

3 cups water
2 10.5 ounce cans chicken broth
1 medium onion - chopped
3 carrots – diced
1 medium zucchini, halved and cut into ½ inch slices
1½ cups cabbage - chopped
1 15 ounce can garbanzo beans - undrained
3 14.5 ounce cans whole tomatoes – undrained – cut-up
5 slices bacon – cooked & crumbled – optional
2 garlic cloves - minced
1 ½ tsp Italian seasoning
1 tsp salt
½ tsp pepper
¾ cup small elbow macaroni or other pasta – uncooked

Cooking Time: **"LO"** = 8 to 10 hours **"HI"** = 5 to 6 hours

1. Combine all ingredients, except macaroni in the ceramic cooking vessel; stir to blend. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until vegetables are tender.
2. Increase heat to "HI" setting and add macaroni; stir to blend. Cover and cook for 30 minutes. Serves 6 to 8. Set at "LO" for serving, if desired.

Herbed Pork Roast

4 large garlic cloves – quartered
5 lbs pork roast – boneless or bone-in
1 tsp salt
1 tsp ground thyme
½ tsp rubbed sage
½ tsp ground cloves
1 tsp grated lemon peel
½ cup water
3 tbsp cornstarch - optional
3 tbsp water – optional

Cooking Time: **"LO"** = 9 to 10 hours **"HI"** = 5 to 6 hours

1. Cut 16 small pockets into roast and insert garlic pieces. In small bowl combine salt, thyme, sage, cloves and lemon peel. Rub on pork roast.
2. Pour ½ cup water into the ceramic cooking vessel. Add roast. Place vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat thermometer inserted into center of roast reads 170°F or higher.
3. Allow roast to stand 10 to 15 minutes before carving. Remove garlic pieces. Juices may be thickened for gravy if desired. Dissolve cornstarch in water. Set control to "HI." Stir slowly into juices until thickened. Serves 6 to 8.

Beef Roast with Vegetables

3–3½ lbs beef roast
salt and pepper to taste
1 large onion – quartered or sliced
6 carrots – cut into 1-inch pieces
6 medium potatoes – quartered and halved
½ cup water

Cooking Time: **"LO"** = 9 to 10 hours **"HI"** = 5 to 6 hours

1. If desired, brown roast in skillet over medium heat of range unit before placing into ceramic cooking vessel. Season as desired. Place vegetables around roast. Add water.
2. Place ceramic cooking vessel into heating base, cover and cook at desired heat setting for time given or until meat and vegetables are tender. (Meat thermometer should read 170°F for well done). Thicken juices with mixture of 2 tablespoons cornstarch and 2 tablespoons water if desired. Set control to "HI" and slowly stir mixture into juices until thickened. Serves 6. Set at "LO" for serving, if desired.

Boston Baked Beans

4 cups dried navy beans
12 cups water
1 tsp salt
1 large onion – chopped
½ lbs salt pork – cut into 1-inch cubes
⅓ cup molasses
¾ cup ketchup
¾ cup brown sugar
1 tbsp dry mustard

Cooking Time: **"LO"** = 15 to 18 hours

1. Rinse and sort beans. Place beans, water, salt, onion and salt pork in ceramic cooking vessel. Place vessel into heating base, cover and cook at "LO" for 13 to 15 hours or overnight until beans are tender.
2. Drain beans, reserving 2 cups liquid. Return beans to ceramic cooking vessel. In bowl combine reserved bean liquid with remaining ingredients. Pour over beans and stir to blend. Cover and cook at "LO" for 2 to 3 hours to blend flavors. Makes about 3 quarts or 12 to 16 servings.

PRODUCT WARRANTY

Appliance 1 Year Limited Warranty

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") warrants this appliance from failures in the material and workmanship for one (1) year from the date of original purchase with proof of purchase, provided the appliance is operated and maintained in conformity with the provided Instruction Manual. Any failed part of the appliance will be repaired or replaced without charge at Focus Electrics' discretion. This warranty applies to indoor household use only.

This warranty does not cover any damage, including discoloration, to any non-stick surface of the appliance. This warranty is null and void, as determined solely by Focus Electrics if the appliance is damaged through accident, misuse, abuse, negligence, scratching, or if the appliance is altered in any way.

THIS WARRANTY IS IN LIEU OF ALL IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, PERFORMANCE, OR OTHERWISE, WHICH ARE HEREBY EXCLUDED. IN NO EVENT SHALL FOCUS ELECTRICS BE LIABLE FOR ANY DAMAGES, WHETHER DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, FORSEEABLE, CONSEQUENTIAL, OR SPECIAL, ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THIS APPLIANCE.

If you think the appliance has failed or requires service within its warranty period, please contact the Focus Electrics Customer Service Department at (866) 290-1851, or e-mail us at service@focuselectrics.com. A receipt proving the original purchase date will be required for all warranty claims, **hand written receipts are not accepted**. You may also be required to return the appliance for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. Focus Electrics is not responsible for returns lost in transit.

Valid only in USA and Canada

REPLACEMENT PARTS

Replacement parts, if available, may be ordered directly from Focus Electrics, LLC several ways. Order online at www.focuselectrics.com, e-mail service@focuselectrics.com, over the phone by calling (866)290-1851, or by writing to:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

To order with a check or money order, please first contact Customer Service for an order total. Mail your payment along with a letter stating the model or catalog number of your appliance, which can be found on the bottom or back of the unit, a description of the part or parts you are ordering, and the quantity you would like. Your check should be made payable to Focus Electrics, LLC.

Your state/province's sales tax and a shipping fee will be added to your total charge. Please allow two weeks for processing and delivery.

This manual contains important and helpful information regarding the safe use and care of your new Focus Electrics product. For future reference, attach dated sales receipt for warranty proof of purchase and record the following information:

Date purchased or received as gift: ____

Where purchased and price, if known: ____

Item number and Date Code (shown bottom/back of product):_________________________

West Bend®

FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE CROCKERY™ DE 6QT.(5.7L) ET 7 QT.(6.6L)

Manuel d'instructions



Enregistrez ce produit et d'autres produits Focus Electrics sur notre site Web:
www.registerfocus.com

CONSERVEZ CE MANUEL D'INSTRUCTIONS POUR RÉFÉRENCE FUTURE

MISES EN GARDE IMPORTANTES

MISE EN GARDE

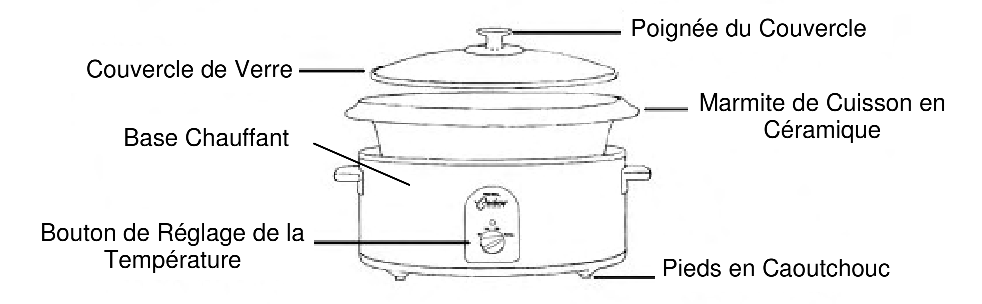
Pour écarter tout risque de blessure et de dégâts matériels, lisez et suivez toutes ces instructions et tous ces avertissements.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours les précautions de base, notamment:

- Lisez toutes les instructions.
- N'utilisez pas l'appareil pour une autre utilisation que celle indiquée
- L'utilisation d'accessoires non-recommandés par Focus Electrics risque de causer des blessures.
- N'utilisez pas cet appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été détérioré de quelque manière que ce soit. Pour tout renseignement concernant les réparations, voir la page de garantie.
- N'utilisez pas la marmite de cuisson en céramique ni le couvercle sur la cuisinière, sous la rôtissoire, dans le congélateur ou au four. Vous pouvez utiliser la marmite de cuisson en céramique au four à micro-ondes mais ne placez pas le couvercle en verre au four à micro-ondes car il comporte un anneau métallique.
- N'utilisez pas la marmite de cuisson en céramique ni le couvercle en verre si ceux-ci sont écaillés, fendus ou comportent des rayures profondes car le verre et la céramique fragilisés risquent de se briser pendant l'utilisation. Mettez-les au rebut immédiatement. Voir la section des « Pièces de rechange » de ce livret pour savoir comment obtenir une pièce de rechange.
- N'essayez pas de réparer cet appareil vous-même.
- Ne touchez pas les surfaces à haute température. Utilisez les poignées rectangulaires et rondes lorsque celles-ci sont fournies. Utilisez des maniques ou des gants anti-chaleur si vous soulevez ou déplacez la marmite de cuisson en céramique ou le couvercle lorsque ceux-ci sont chauds.
- Ne déplacez pas un appareil contenant de l'huile ou d'autres liquides à haute température.
- Soulevez doucement le couvercle en dirigeant la vapeur loin de vous.
- Laissez reposer la marmite de cuisson en céramique et le couvercle sur une manique, sur un support de cuisson métallique ou sur toute autre surface résistant à la chaleur. Ne placez pas la marmite de cuisson en céramique ou le couvercle à haute température directement sur le comptoir, la table ou toute autre surface.
- Ne préchauffez pas le socle de chauffage.
- N'ajoutez pas d'aliments surgelés/froids ni de liquides dans la marmite de cuisson en céramique à haute température. Un brusque changement de température risque de provoquer une fissure du couvercle ou de la marmite de cuisson en céramique voire de les faire voler en éclats.
- Pour vous protéger contre tout choc électrique, n'immergez pas le cordon, les fiches ni aucune autre pièce électrique dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez aucun appareil électrique dont le cordon ou la fiche est en mauvais état.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne branchez pas cet appareil à la prise secteur si le fait-tout électrique Crockery™ n'est pas positionné sur « OFF » (arrêt).
- Positionnez toujours la commande sur « OFF » (arrêt) puis débranchez l'appareil électrique de la prise secteur lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez refroidir avant de mettre en place ou de retirer des pièces.
- Mise en Garde: Risque de choc électrique. Cuisinez uniquement dans un ustensile de cuisine amovible; ne tentez pas d'effectuer une cuisson directement à l'intérieur du socle chauffant.
- Le cordon d'alimentation fourni est court pour réduire les risques qu'une personne se prenne les pieds ou trébuche sur un cordon plus long.

- Des cordons d'alimentations plus longs détachables ou des cordons de rallonge sont disponibles et peuvent être utilisés à condition de faire preuve de prudence lors de leur utilisation. Bien que l'utilisation d'un cordon de rallonge ne soit pas recommandée, si vous devez en utiliser un, la puissance nominale indiquée pour le cordon d'alimentation détachable ou pour le cordon de rallonge devrait être au moins aussi importante que la puissance nominale de l'appareil. Si l'appareil est de type raccordé à la terre, le cordon de rallonge devrait être relié à la terre et composé de trois fils. Le cordon devrait être disposé de manière à ne pas pendre depuis le plan de travail d'où il risque d'être tiré par des enfants ou d'où quelqu'un pourrait s'y prendre les pieds.
- Cet appareil est pourvu d'une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrocution, cette fiche est conçue pour s'encastrer dans une prise secteur polarisée dans un sens uniquement. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise secteur, retournez la fiche. Si elle ne s'encastre toujours pas, contactez un électricien qualifié. Ne tentez pas de modifier la fiche de quelque manière que ce soit.
- N'utilisez pas une prise secteur ou un cordon de rallonge si la fiche s'y adapte avec un jeu ou si cette prise secteur ou ce cordon de rallonge vous semblent chauds.
- Maintenez le cordon à l'écart des pièces de l'appareil et des surfaces à haute température pendant l'utilisation.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque vous cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ni se tenir à proximité, dans la mesure où les surfaces extérieures sont chaudes en cours d'utilisation.
- Ne laissez pas pendre le cordon à un endroit accessible à un enfant. Disposez le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer ou trébucher dessus, ni s'emmêler dedans.
- **Pour usage domestique uniquement**.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

Veuillez vérifier la totalité de l'emballage avec attention avant de le jeter. Il est possible que celui-ci contienne des accessoires.

Avant d'utiliser votre fait-tout électrique Crockery™ pour la première fois, veuillez nettoyer la totalité de l'appareil conformément aux consignes de nettoyage.

UTILISATION DE VOTRE FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE CROCKERY™

1. Placez la base chauffant sur une surface sèche, plane et résistante à la chaleur, loin du bord.
2. Placez les aliments dans la marmite de cuisson en céramique, couvrez-la puis placez-la à l'intérieur du socle chauffant. (Si vous souhaitez faire dorer ou précuire tout aliment avant la cuisson lente, ceci doit être effectué dans un autre ustensile de cuisine, au-dessus de la gazinière.) **Ne placez jamais la marmite de cuisson en céramique sur la gazinière car celle-ci se briserait en cas de contact direct avec une source de chaleur**.
3. Après avoir positionné le régulateur de température sur « OFF » (arrêt), branchez le cordon d'alimentation à une prise secteur 120 volt, AC **uniquement.** Le voyant s'allume lorsque le fait-tout électrique est branché.
4. Réglez la commande de température sur « LO » (faible) ou sur « HI » (fort) et faites cuire les aliments pendant la durée recommandée dans la recette. Si votre fait-tout dispose d'un voyant lumineux, celui-ci s'allume lorsque le fait-tout est activé. En règle générale, la plupart des associations de viande et de légumes ont besoin de 8 à 10 heures de cuisson sur « LO » (faible) ou de 4 à 6 heures de cuisson sur « HI » (fort). **Ne cuisinez pas d'aliments si l'appareil est réglé sur « Keep Warm » (maintien au chaud), car la température n'est pas suffisante pour cuire des aliments. Utilisez le réglage « Keep Warm » (maintien au chaud) uniquement pour maintenir au chaud des aliments déjà cuits afin qu'ils soient prêts pour le service.** Evitez de retirer le couvercle lorsque des aliments mijotent car cela augmentera la durée de cuisson en raison de la chute de température provoquée. Retirez le couvercle uniquement lorsque cela se révèle nécessaire afin de mélanger de temps à autre ou d'ajouter des ingrédients. Soulevez toujours le couvercle doucement en dirigeant la vapeur loin de vous.
5. Une fois que les aliments sont cuits, réduisez la température sur « Keep Warm » (maintien au chaud) ou positionnez la commande sur « OFF » (arrêt). Débranchez la fiche de la prise secteur après utilisation. Laissez le fait-tout électrique refroidir complètement avant de le nettoyer.
   - Il est possible que de la fumée et une légère odeur se dégagent pendant le chauffage en raison de la diffusion des huiles de fabrication: c'est tout à fait normal.
   - Des bruits d'expansion/contraction peuvent être produits pendant le chauffage et le refroidissement: c'est tout à fait normal.

NETTOYAGE DE VOTRE FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE CROCKERY™

1. Laissez la totalité de l'appareil (base chauffant, marmite de cuisson en céramique et couvercle) refroidir avant tout nettoyage. Placez la marmite de cuisson en céramique et le couvercle sur une surface sèche, résistante à la chaleur pour un refroidissement progressif. **Ne faites pas couler d'eau froide sur la marmite de cuisson en céramique ou sur le couvercle à haute température, ceux-ci risqueraient de se fissurer en cas de refroidissement brusque.**
2. Essuyez la base chauffant et le cordon à l'aide d'un chiffon humide après avoir débranché l'appareil et une fois que son base chauffant a refroidi.
3. La marmite de cuisson en céramique et le couvercle peuvent être lavés à l'eau savonneuse chaude, à la main ou au lave-vaisselle. Evitez tout contact entre les pièces afin d'éviter toute détérioration.
4. Utilisez un détergent non abrasif ou une pâte de soda de cuisine pour éliminer les tâches. N'utilisez pas de tampons à récurer métalliques ni de détergents. Essuyez l'appareil avec du vinaigre distillé afin d'éliminer les tâches d'eau ou les dépôts minéraux. Lavez à nouveau à l'eau savonneuse chaude, rincez et séchez.

ASTUCES POUR LA CUISSON EN FAIT-TOUT ÉLECTRIQUE CROCKERY™

- Mélangez les aliments de temps en temps pour réduire l'adhérence des aliments aux parois de la marmite de cuisson en céramique.
- Utilisez uniquement des ustensiles de cuisine en plastique, en caoutchouc, en bois ou des ustensiles non-métalliques avec la marmite de cuisson en céramique. L'utilisation d'ustensiles de cuisine métallliques risque de rayer la marmite de cuisson en céramique.
- Les aliments seront mijotés quels que soient les paramètres de cuisson. Le réglage détermine la durée nécessaire pour parvenir au mijotage.

- Si la marmite de cuisson en céramique est remplie à moins de la moitié, les durées de cuisson suggérées devraient être réduites.
- Les morceaux de viande les moins tendres et les moins chers conviennent mieux à une cuisson lente que les morceaux de viandes plus onéreux. Retirez tout excès de graisse de la viande lorsque cela se révèle possible avant la cuisson lente. Si vous le souhaitez, retirez la peau de la volaille avant la cuisson.
- Les légumes crus sont plus longs à cuire que les viandes car le liquide mijote plus qu'il ne bout. Découpez les légumes en petits morceaux de tailles homogènes pour une cuisson régulière.
- Vous pouvez remplir la marmite de cuisson en céramique la nuit précédant la cuisson avant de la placer au réfrigérateur. Lorsque tout est prêt, placez la marmite de cuisson en céramique sur la base chauffant et faites cuire. Le réchauffement progressif ne détériorera pas la marmite de cuisson en céramique.
- Insérez un thermomètre de cuisine dans les rôtis, les jambons ou les poulets entiers pour vous assurer que les viandes sont cuites à la température recommandée. Les poissons frais ou crus et les fruits de mert se décomposent pendant les longues heures de la cuisson. Ajoutez ces ingrédients une heure avant de servir.
- Le lait, la crème sure et le fromage naturel se décomposent pendant les longues heures de cuisson. Ajoutez ces ingrédients justen avant le service ou remplacez-les par des soupes en boite crémeuses condensées non diluées ou du lait déshydraté. Les fromages affinés ont tendance à produire de meilleurs résultats que les fromages à vieillissement naturel.
- Vous pouvez ajouter du riz et des pâtes crus pendant la dernière heure de cuisson. Si vous les ajoutez crus, assurez-vous qu'au moins deux mesures de liquide se trouvent dans le pot de cuisson. Remuez de temps en temps pour éviter que les aliments n'adhèrent aux parois du marmite de cuisson en céramique.

RECETTES

Il est possible qu'un grand nombre de vos recettes préférées soit adapté pour une préparation avec le Fait-tout Électrique Crockery™ de West Bend®. Pour cuisiner ces recettes à l'aide de votre appareil, utilisez le guide ci-après.

Si votre recette indique une cuisson de:	Cuisez sur "LO" pendant:	Cuisez sur "HI" pendant:
30 minutes	6 à 8 heures	3 à 4 heures
35 à 60 minutes	8 à 10 heures	5 à 6 heures
1 à 3 heures	10 à 12 heures	7 à 8 heures

Nous avons inclus certaines de nos recettes préférées avec le Fait-tout Électrique Crockery™ de West Bend® pour vous aider à démarrer.

Boeuf Salé et Chou

3 - 4 livres (1.4-1.8kg) poitrine de bœuf salé
1 oignon moyen – en tranches
½ c. à thé graines de céleri
½ c. à thé graines de moutarde
1 gousse d'ail – émincée
1feuille de laurier
1 petit chou pommé – coupé en quartiers
eau

Temps de cuisson: « **LO** » **(faible)** = 8 à 10 heures

1. Placez la poitrine, le liquide et les épices du paquet dans la marmite de cuisson en céramique. Ajoutez l'oignon, les graines de céleri, les graines de moutarde, l'ail et la feuille de laurier. Ajoutez juste assez d'eau pour couvrir la poitrine. Couvrez et laissez cuire sur « LO » (faible) pendant 8 à 10 heures ou jusqu'à ce que la poitrine se détache à la fourchette.
2. Durant la dernière heure de cuisson, ajoutez les quartiers de chou et continuez la cuisson sur « LO » (faible). Jetez le liquide de cuisson et les épices.

Ragoût de Poulet et de Légumes

2-2 ½ livres (.91-1.1kg) morceaux de poulet - sans la peau si désiré
5 carottes en dés de 1” (2.5cm)
3 côtes de céleri en dés de 1” (2.5cm)
1 boîte de 207 ml de tiges et morceaux de champignons – non égouttés
1 boîte de 444 ml de petits oignons entiers – non égouttés - **OU** 1 oignon moyen haché
1 sachet de 450 g de petits pois surgelés – rincés à l’eau chaude
1 c. à thé sel
¾ c. à thé feuilles de thym sèches
¾ c. à thé paprika
½ c. à thé sauge sèche
½ c. à thé poivre
1 ½ tasses d’eau
1 boîte de 170 g de concentré de tomates
2 boîtes de 310 ml de bouillon de poulet
4 c. à soupe maïzena
⅓ tasse eau

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 8 à 10 heures « **HI » (fort)** = 5 à 6 heures

1. Placez les morceaux de poulet, les carottes, le céleri, les champignons, les oignons et les petits pois dans la marmite de cuisson en céramique. Dans un bol moyen, mélangez le sel, le thym, le paprika, la sauge, le poivre, l’eau, le concentré de tomates et le bouillon. Versez sur le mélange de poulet.
2. Placez la marmite de cuisson en céramique sur la base chauffant, couvrez et cuisez à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu’à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
3. Retirez les morceaux de poulet et mettez-les de côté pour les faire refroidir. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez-le en petits morceaux. Remettez-le dans la marmite de cuisson en céramique; mélangez intimement.
4. Réglez le thermostat à « HI » (fort). Combinez la maïzena et l’eau; mélangez lentement dans le ragoût jusqu’à ce que la sauce épaississe. Réglez sur « LO » (faible) pour servir au besoin.

Ragoût

2 - 2½ livres (.91-1.1kg) de bœuf pour ragoût, en dés de 1” (2.5cm)
1 oignon moyen – haché
6 carottes en dés de 1” (2.5cm)
4 côtes de céleri en dés de 1” (2.5cm)
5 pommes de terre moyennes en dés de 1” (2.5cm)
1 boîte de 793 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
2 boîtes de 310 ml de bouillon de poulet
1 ½ c. à soupe sauce Worcestershire
2 c. à soupe flocons de persil séché
2 feuilles de laurier
1½ c. à thé sel
½ c. à thé poivre
3 c. à soupe tapioca à cuisson rapide

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 8 à 10 heures « **HI » (fort)** = 5 à 6 heures

1. Mélangez tous les ingrédients dans la marmite de cuisson en céramique; mélangez intimement.
2. Placez la marmite de cuisson en céramique sur la base chauffant, couvrez et cuisez à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu’à ce que la viande et les légumes soient tendres. Retirez les feuilles de laurier avant de servir. Réglez à « LO » (faible) au besoin pour le service.

Chili

2 livres (.91kg) bœuf ou dinde haché(e) maigre
1 ½ tasse oignon haché
1 ½ tasse poivron vert haché
2 gousses d’ail - émincées
3 boîte de 793 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
1 boîte de 425 g de haricots en grains - non égouttés
2 ½ c. à soupe chili en poudre
1 ½ c. à thé cumin en poudre
1 ½ c. à thé sel
¾ c. à thé poivre

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 8 à 10 heures « **HI » (fort)** = 4 à 5 heures

1. Faites dorer le bœuf ou la dinde avec l’oignon, le poivron vert et l’ail dans une poêle sur feu moyen (cuisinière). Égouttez l’excès de graisse. Transférez le mélange dans la marmite de cuisson en céramique. Ajoutez les autres ingrédients; mélangez intimement.
2. Placez la marmite de cuisson en céramique sur la base chauffant, couvrez et faites cuire à la température souhaitée pendant la durée indiquée. Réglez sur « LO » (faible) pour servir au besoin.

Soupe au Poulet et aux Nouilles

2 - 2½ livres (.91-1.1kg) de morceaux de poulet - sans la peau si désiré
6 tasse eau
1 oignon moyen – haché
6 carottes en dés de 1" (2.5cm)
5 côtes de céleri en dés de 1" (2.5cm)
1 boîte de 411 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
1 ½ c. à soupe bouillon de poulet instantané
1 c. à soupe flocons de persil séché
1 c. à thé sel
½ c. à thé de feuilles de romarin sèches
½ c. à thé poivre
1 tasse nouilles aux œufs fines crues

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 8 à 10 heures « **HI » (fort)** = 5 à 6 heures

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les nouilles aux œufs, dans la marmite de cuisson en céramique. Placez la marmite de cuisson en céramique dans la base chauffant, couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que le poulet et les légumes soient tendres.
2. Retirez les morceaux de poulet de la marmite de cuisson en céramique et mettez-les de côté pour les laisser légèrement refroidir. Réglez la température sur « HI » (fort) et ajoutez les nouilles, en mélangeant intimement. Couvrez et poursuivez la cuisson pendant 30 minutes.
3. Pendant ce temps, désossez le poulet et coupez-le en petits morceaux. Remettez la viande dans la marmite de cuisson en céramique et faites cuire jusqu'à ce que les nouilles soient tendres. Réglez à « LO » (faible) au besoin pour le service.

Rôti de Bœuf aux Légumes

3 - 3.5 livres (1.4-1.6kg) rôti de bœuf
sel et poivre
1 gros oignon coupé en quatre ou en tranches
6 carottes en dés de 1" (2.5cm)
6 pommes de terre moyennes coupées en 4 et en 2
½ tasse eau

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 9 à 10 heures « **HI » (fort)** = 5 à 6 heures

1. Au besoin, faites dorer le rôti dans une poêle sur feu moyen (cuisinière) avant de le transférer dans la marmite de cuisson en céramique. Assaisonnez à votre goût. Disposez les légumes autour du rôti. Ajoutez l'eau.
2. Placez la marmite de cuisson en céramique sur la base chauffant, couvrez et cuisez à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que la viande et les légumes soient tendres. (Un thermomètre à viande doit indiquer 170 °F (77°C) pour une viande cuite à cœur). Épaississez les jus de cuisson en ajoutant 2 c. à soupe de maïzena mélangées à 2 c. à soupe d'eau, si désiré. Réglez le thermostat à « HI » (fort) et mélangez lentement jusqu'à épaississement. Réglez à « LO » (faible) au besoin pour le service.

Minestrone

3 tasses eau
2 boîtes de 310 ml de bouillon de poulet
1 oignon moyen – haché
3 carottes – en dés
1 courgette moyenne, coupée en deux dans le sens de la longueur, puis en tranches de 6 mm de largeur
1 ½ tasse chou - haché
1 boîte de 425 g de pois chiches - non égouttés
3 boîte de 411 g de tomates entières – non égouttées et coupées en morceaux
5 tranches de bacon – cuit et en miettes – facultatif
2 gousses d'ail - émincées
1 ½ c. à thé herbes de Provence
1 c. à thé sel
½ c. à thé de poivre
¾ tasse coquillettes, macaronis ou autres pâtes – crues

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 8 à 10 heures « **HI » (fort)** = 5 à 6 heures

1. Combinez tous les ingrédients, sauf les macaronis, dans la marmite de cuisson en céramique; mélangez. Placez la marmite de cuisson en céramique dans la base chauffant, couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres.
2. Montez le feu à « HI » (fort) et ajoutez les macaronis; mélangez. Couvrez et laissez cuire 30 minutes. Réglez à « LO » (faible) au besoin pour le service.

Rôti de Porc aux Herbes

4 grosses gousses d'ail – coupées en 4
5 livres (2.3kg) rôti de porc – désossé ou sur l'os
1 c. à thé sel
1 c. à thé thym en poudre
½ c. à thé sauge sèche
½ c. à thé clous de girofle en poudre
1 c. à thé zeste de citron râpé
½ tasse eau
3 c. à soupe maïzena - facultatif
3 c. à soupe eau - facultatif

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 9 à 10 heures « **HI » (fort)** = 5 à 6 heures

1. Piquez d'ail le rôti en 16 endroits. Dans un petit bol, mélangez le sel, le thym, la sauge, les clous de girofle et le zeste de citron. Frottez-en le rôti de porc.
2. Versez ½ tasse d'eau dans la marmite de cuisson en céramique. Ajoutez le rôti. Placez la marmite de cuisson en céramique dans la base chauffant, couvrez et faites cuire à la température désirée pendant la durée indiquée ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à viande inséré dans le centre du rôti affiche au moins 170 °F (77 °C).
3. Laissez reposer le rôti pendant 10 à 15 minutes avant de le couper en tranches. Retirez les morceaux d'ail. Les jus de cuisson peuvent être épaissis en sauce. Dissoudre la maïzena dans l'eau. Réglez le thermostat à « HI » (fort). Mélangez lentement dans les sucs de la viande jusqu'à épaississement.

Haricots cuits à la mode de Boston

4 tasses haricots secs en grains
12 tasses eau
1 c. à thé sel
1 gros oignon – haché
½ livre (.23kg) porc salé – en dés de 1" (2.5cm)
⅓ tasse mélasse
¾ tasse ketchup
¾ tasse sucre roux
1 c. à soupe moutarde sèche

Temps de cuisson: « **LO » (faible)** = 15 à 18 heures

1. Rincez et triez les haricots. Placez-les avec l'eau, le sel, l'oignon et le porc salé dans la marmite de cuisson en céramique. Placez la marmite de cuisson en céramique dans la base chauffant, couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) pendant 13 à 15 heures ou toute une nuit jusqu'à ce que les haricots soient tendres.
2. Égouttez les haricots, en réservant 2 tasses de liquide. Remettez-les dans la marmite de cuisson en céramique. Dans un bol, mélangez le liquide de cuisson mis de côté et tous les autres ingrédients. Versez sur les haricots et mélangez. Couvrez et faites cuire sur « LO » (faible) pendant 2 à 3 heures pour mélanger les arômes.

GARANTIE DU PRODUIT

Garantie limitée de 1 an de l'appareil

Focus Electrics, LLC (« Focus Electrics ») garantit cet appareil contre tout défaut de pièces et de main d' œuvre pendant un (1) an à compter de la date d'achat d'origine avec un justificatif d'achat, à condition que l'appareil soit utilisé et entretenu conformément aux recommandations du Mode d'emploi fourni. Toute pièce défaillante de l'appareil sera réparée ou remplacée sans frais à la discrétion de Focus Electrics. La présente garantie s'applique pour une utilisation domestique à l'intérieur uniquement.

Cette garantie ne prend pas en charge les dégâts, y compris la décoloration, subis par toute surface antiadhésive de l'appareil. Cette garantie est nulle et non avenue, tel que défini uniquement par Focus Electrics si l'appareil est détérioré par accident, mauvaise utilisation, utilisation abusive, négligence, rayure, ou si l'appareil est détérioré de quelque manière que ce soit.

LA PRÉSENTE GARANTIE ANNULE ET REMPLACE TOUTES LES GARANTIES INDUITES, NOTAMMENT LES GARANTIES DE COMMERCIALISATION, D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, DE PERFORMANCE, OU AUTRE, QUI SONT ICI EXCLUES. EN AUCUN CAS FOCUS ELECTRICS NE POURRA ÊTRE TENUE POUR RESPONSABLE DE TOUT DÉGÂT, QUE CELUI-CI SOIT DIRECT, INDIRECT, SECONDAIRE, PRÉVISIBLE, INDUIT OU PARTICULIER, RÉSULTANT DE OU EN RAPPORT AVEC CET APPAREIL.

Si vous pensez que cet appareil est défectueux ou a besoin d'être réparé pendant la durée de sa garantie, veuillez contacter le Service clientèle de Focus Electrics au (866) 290 –1851 ou nous adresser un e-mail à service@focuselectrics.com. Les frais d'expédition de retour sont non remboursables. Un justificatif prouvant la date d'achat d'origine sera exigé pour toutes les demandes de prise en charge dans le cadre de la garantie, **les factures manuscrites ne sont pas acceptées.** Focus Electrics n'est pas responsable pour les retours perdus pendant le transport.

Valable uniquement aux USA et au Canada

PIÈCES DE RECHANGE

Les pièces de rechange, lorsque celles-ci sont disponibles, peuvent être commandées directement auprès de Focus Electrics en ligne sur www.focuselectrics.com, ou vous pouvez téléphoner ou envoyer un e-mail au service entretien au numéro/à l'adresse e-mail ci-dessus, ou vous pouvez nous écrire à:

Focus Electrics, LLC
Attn: Service clientèle
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Assurez-vous d'inclure le numéro de catalogue/modèle de votre appareil (situé sur le dessous/à l'arrière de l'appareil) accompagné d'une description et de la quantité de la pièce que vous souhaitez commander. Ajoutez également votre nom, votre adresse postale, un numéro de carte Visa/MasterCard, une date d'expiration ainsi que le nom tel qu'il apparaît sur la carte. Vous pouvez payer par chèque à l'ordre de Focus Electrics, LLC. Appelez le Service clientèle pour obtenir le montant de l'achat. La taxe de vente de votre état ainsi que des frais d'expédition/de traitement seront ajoutés au total de la facture. Veuillez patienter deux (2) semaines pour la livraison.

Ce manuel contient des informations importantes et utiles concernant l'utilisation sans danger et l'entretien de votre nouveau produit Focus Electrics. Pour une consultation ultérieure, fixez le ticket de caisse daté pour servir de justificatif d'achat et inscrivez les informations suivantes:

Date d'achat ou de réception en cadeau: ____

Lieu d'achat et prix, si connus: ____

Numéro de l'article et Code de date (dessous/arrière de l'appareil):___________________________

West Bend®

OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO CROCKERY™ DE 6QT. (5.7L) Y 7 QT. (6.6L)

Manual de Instrucciones



Registre éste y otros productos de Focus Electrics en nuestro sitio:
www.registerfocus.com en Internet

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES COMO REFERENCIA PARA EL FUTURO

www.focuselectrics.com

PRECAUCIONES IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

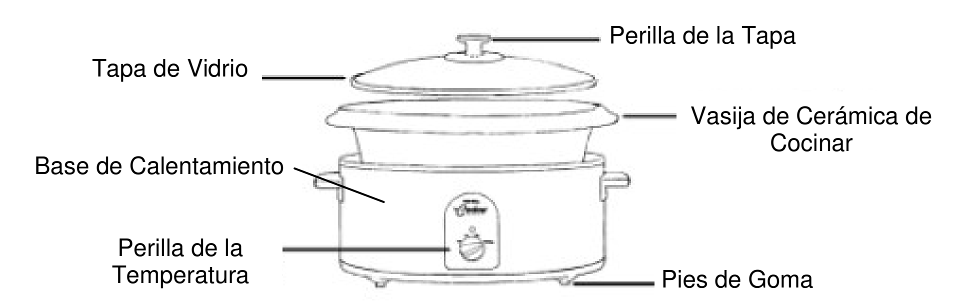
Para evitar lesiones personales o daños materiales, lea y acate todas las instrucciones y advertencias.

Al utilizar aparatos eléctricos, siempre deben acatarse las precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

- Lea todas las instrucciones.
- No utilice el aparato para usos distintos del indicado.
- El uso de accesorios no recomendados por Focus Electrics puede causar lesiones.
- No opere el electrodoméstico cuando no funcione correctamente o haya sido dañado de algún modo. Para información relativa al servicio de reparaciones vea la página de garantías.
- No coloque la vasija de cerámica de cocinar o la tapa sobre la estufa, debajo de la parrilla, en el congelador, o en el horno. Usted puede colocar la vasija de cerámica de cocinar dentro del horno de microondas, pero no la tapa de vidrio dado que ésta lleva puesta un aro de metal.
- No use ni la vasija de cerámica de cocinar ni la tapa de vidrio si están desportilladas, rajadas o con rayados profundos ya que la cerámica y el vidrio debilitados pueden hacerse añicos al usarse. Deséchelas inmediatamente. Vea en la sección de Piezas de Repuesto en este folleto cómo obtener una pieza de repuesto.
- No trate de reparar este artefacto electrodoméstico usted mismo.
- No toque las superficies calientes. Use las asas o perillas donde estén provistas. Use almohadillas aislantes o guantes para hornos si va a levantar o portar la vasija de cerámica de cocinar o la tapa mientras estén calientes.
- No mueva artefacto electrodoméstico alguno que contenga aceite u otros líquidos calientes.
- Levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
- Coloque la vasija de cerámica de cocinar o la tapa sobre una almohadilla, un trébede u otra superficie que proteja contra el calor. No coloque la vasija de cerámica de cocinar caliente directamente sobre la encimera, la mesa u otra superficie.
- No precaliente la base de calentamiento.
- No agregue alimentos o líquidos congelados/fríos dentro de la vasija de cerámica de cocinar caliente. Un cambio repentino de temperatura puede causar que la tapa o la vasija de cerámica de cocinar se rajen o hagan añicos.
- Para protegerse contra descargas eléctricas no sumerja el cable, enchufes, u otras partes eléctricas en agua u otros líquidos.
- No opere aparato electrodoméstico alguno con el cordón eléctrico o el enchufe dañado.
- No use este aparato a la intemperie.
- No enchufe el cordón eléctrico al tomacorriente a menos que la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™ esté apagada (posición “OFF”).
- Cuando no esté usando el artefacto o antes de limpiarlo, siempre coloque el control en la posición “OFF” (apagado) y desenchufe el artefacto. Permita que se enfríe antes de colocarle o quitarle partes.
- Precaución: Riesgo de descarga eléctrica. Cocine solamente en el vasija de cerámica de cocinar; no trate de cocinar en la base de calentamiento.
- Se suministra un cordón eléctrico corto para reducir los riesgos que resultan de enredarse o tropezarse con un cordón eléctrico más largo.

- Hay disponibles cordones de alimentación eléctrica desmontables más largos o extensiones eléctricas y pueden ser utilizados si se ejerce cuidado al usarlos. Mientras el uso de una extensión eléctrica no es recomendado, si usted debe usar una, la capacidad eléctrica nominal marcada en el cordón desmontable de alimentación eléctrica o la extensión eléctrica deberá ser al menos la misma que la capacidad eléctrica nominal del artefacto electrodoméstico. Si el artefacto electrodoméstico es del tipo conectado a tierra, la extensión eléctrica deberá ser un cordón eléctrico de 3 hilos con conexión a tierra. El cordón eléctrico debería ser extendido de tal manera que no pase sobre encimeras o mesas donde pueda ser tirado por niños o tropezarse con el mismo.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe está diseñado para encajar de una sola manera en un tomacorriente polarizado. Invierta el enchufe si éste no encaja completamente en el tomacorriente o en el cable de extensión. Si todavía no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No trate de modificar el enchufe de manera alguna.
- No use un tomacorriente o cable de extensión en el cual el enchufe calza flojamente, o si el tomacorriente o el cable de extensión se calientan.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de las partes calientes del artefacto electrodoméstico mientras éste esté operándose.
- Se requiere de supervisión adulta cuando cualquier artefacto electrodoméstico sea usado por o cerca de niños.
- No permita que los niños usen la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™, ni que haya niños en las inmediaciones de la misma, ya que las superficies exteriores de ésta se calientan durante el uso.
- No permita que el cable cuelgue de algún borde, donde pueda ser alcanzado por los niños. Coloque el cable de modo que impida lesiones que resulten del halar, tropezarse o enredarse en el mismo.
- **Sólo para uso doméstico**.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES



ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

Sírvase revisar con cuidado todo el material de empaque antes de desecharlo. El material de empaque contiene muchas partes accesorias.

Antes de usar por primera vez su olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™, límpiela completamente según las instrucciones de limpieza.

CÓMO USAR SU OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO CROCKERY™

1. Coloque la base de calentamiento sobre una superficie seca, nivelada, y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. Coloque los alimentos en la vasija de cerámica de cocinar, tápela y colóquela dentro de la base de calentamiento. (Si desea dorar o precocinar cualquier alimento antes de cocerlo lentamente, esto debe hacerse en la estufa usando un utensilio de cocina diferente). **Jamás coloque la vasija de cerámica sobre una estufa, pues se quebrará con el contacto directo con el calor.**
3. Con el control de temperatura en la posición "OFF" (apagada) enchufe el cordón eléctrico **solamente** en un tomacorriente de 120 voltios CA. La luz indicadora se encenderá al enchufarse la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™.
4. Ajuste el control de temperatura a "LO" (bajo) o "HI" (alto) y cocine durante el tiempo recomendado por la receta. Si su olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™ tiene una luz indicadora, ésta estará encendida cuando la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™ lo esté. Como guía general, la mayoría de las combinaciones de carne y vegetales necesitan 8 a 10 horas de cocción a baja temperatura "LO" y entre 4 a 6 horas a "HI" (alta). **No cocine los alimentos en el ajuste "Keep Warm" (mantener caliente), ya que la temperatura del mismo no es lo suficientemente caliente para cocinar alimentos. Use el punto de ajuste "Keep Warm" (mantener caliente) solamente para mantener calientes a los alimentos ya cocidos mientras se sirven.** Evite retirar la tapa al cocinar con cocción lenta, ya que el tiempo de cocción aumentará debido a la pérdida de temperatura. Retire la tapa solamente cuando sea necesario agitar ocasionalmente o agregar ingredientes. Siempre levante la tapa lentamente de tal forma que el vapor salga en dirección opuesta a usted.
5. Una vez cocinado el alimento, reduzca la temperatura ajustando el control de temperatura a "Keep Warm" (mantener caliente) para servir o apague la unidad ajustándolo a la posición "OFF." Tras usarse, desenchufe el cordón eléctrico del tomacorriente. Permita que la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™ se enfríe por completo antes de limpiarla.
   - Al calentarla podrá emitirse una pequeña cantidad de humo y/o un leve olor a causa de la emanación de aceites usados en la fabricación - esto es normal.
   - Durante el calentamiento y enfriamiento pudieran ocurrir algunos ruidos menores de expansión y contracción - esto es normal.

CÓMO LIMPIAR SU OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO CROCKERY™

1. Permita que la unidad entera (base, vasija de cerámica de cocinar y tapa) se enfríe antes de empezar a limpiarla. Para que se enfríe gradualmente, coloque la vasija de cerámica de cocinar sobre una superficie seca y que ofrezca protección contra el calor. **No deje caer agua fría sobre la vasija de cerámica de cocinar o la tapa calientes, pues pudieran rajarse si se enfrían de repente.**
2. Una vez se haya desenchufado la unidad y la base de calentamiento se haya enfriado, pase un trapo húmedo sobre la base de calentamiento y el cordón eléctrico.
3. La vasija de cerámica de cocinar y la tapa pueden lavarse a mano con agua jabonosa caliente o lavarse en el lavavajillas. Evite que las piezas hagan contacto entre sí para prevenir cualquier daño a las mismas.
4. Para eliminar las manchas use un limpiador no abrasivo o pasta de bicarbonato de sodio. No use esponjas o limpiadores metálicos. Para eliminar las manchas de agua o los depósitos minerales pase un trapo humedecido con vinagre destilado. Vuelva a lavar con agua jabonosa caliente, enjuague y seque.

SUGERENCIAS PARA COCINAR CON LA OLLA ELÉCTRICA DE COCIMIENTO LENTO CROCKERY™

- Ocasionalmente agite los alimentos para reducir la adhesión de los mismos a la vasija de cerámica de cocinar.

- Con la vasija de cerámica de cocinar, use solamente utensilios de plástico, hule, madera o no metálicos. El uso de utensilios metálicos puede rayarla.
- Los alimentos llegarán al punto de hervor en todos los puntos de ajuste de cocción. El punto de ajuste determina el tiempo requerido para llegar a hervir.
- Si la vasija de cerámica de cocinar se ha llenado a menos de la mitad, los tiempos sugeridos de cocción deberá reducirse.
- Los cortes de carne menos tiernos y menos caros son más apropiados para ser cocidos lentamente que los cortes de carne más caros. En lo posible, elimine el exceso de grasa de la carne antes de cocerla bajo cocción lenta. Si se desea, quítele la piel a las aves antes de cocerlas.
- Los vegetales crudos tardan más en cocinarse que las carnes dado que el líquido hierve con menos vigor. Pique los vegetales uniformemente en piezas tamaño bocado para cocerlas parejamente.
- La noche anterior, usted puede llenar la vasija de cerámica de cocinar y refrigerarla. Cuando esté lista, coloque la vasija de cerámica de cocinar dentro de la base de calentamiento y cocine los alimentos. El calentamiento gradual no dañara a la vasija de cerámica de cocinar,
- Inserte un termómetro de carne dentro de los asados, jamones o pollos enteros para asegurarse de que las carnes se hayan cocido hasta la temperatura recomendada. El pescado fresco y el descongelado al igual que los mariscos se despedazan si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes una hora antes de servir.
- La leche, la crema agria y los quesos naturales se descomponen si se cuecen durante largas horas. Agregue estos ingredientes justo antes de servir o sustitúyalos con sopas cremosas condensadas en lata o con leche evaporada. Los quesos procesados tienden a dar mejores resultados que los quesos añejados naturalmente.
- Arroz y pasta sin cocinar puede agregarse durante la última hora del tiempo de cocción. Si se agregan sin cocinar, asegúrese de que hayan por lo menos dos tazas de líquido en la olla eléctrica de cocimiento lento Crockery™. Agite ocasionalmente para evitar que se pegue la comida.

RECETAS

Muchas de sus recetas favoritas pueden adaptarse a la olla eléctrica de cocimiento lento West Bend® Crockery™. Para ello, utilice la siguiente guía:

Si la receta recomienda…	**Cocinar en "LO" (baja) durante…**	**Cocinar en "HI" (alta) durante…**
30 minutos	6 a 8 horas	3 a 4 horas
35 a 60 minutos	8 a 10 horas	5 a 6 horas
1 a 3 horas	10 a 12 horas	7 a 8 horas

Para que le sirvan como primer paso, hemos incluido algunas de nuestras recetas favoritas que usan la olla eléctrica de cocimiento lento West Bend® Crockery™.

Pecho de Res Curado y Col

3 - 4 libras (1.4-1.8kg) de pecho de res curado
1 cebolla mediana rebanada
½ cdta. de semilla de apio
½ cdta. de mostacilla
1 diente de ajo picado
1 hoja de laurel
1 col pequeña cortada en tajadas agua

Tiempo de cocción: **"LO" (baja)** = 8 a 10 horas

1. Coloque en la vasija de cerámica de cocinar el pecho de res con el líquido y las especias. Agregue la cebolla, las semillas de apio, la mostacilla, el ajo y la hoja de laurel. Agregue suficiente agua para cubrir la carne. Tape la vasija de cerámica de cocinar y cocine en "LO" (baja) durante 8 a 10 horas o hasta que la carne esté blanda al pincharla con el tenedor.
2. Agregue las tajadas de col durante la última hora de cocción y continúe cocinando en "LO" (baja). Elimine los líquidos y especias de la cocción.

Guisado de Pollo con Verduras

2-2 ½ libras (.91-1.1kg) de trozos de pollo sin piel, si lo desea
5 zanahorias cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)
3 palitos de apio cortados en trocitos de .5" (1.3cm)
1 lata de 7 oz. (207ml) de tallos y trozos de champiñones, sin drenar
1 frasco de 15 oz. (444g) de cebollas pequeñas enteras sin drenar,
O BIEN 1 cebolla mediana picada
1 bolsa de 16 oz. (450g) de arvejas congeladas, enjuagadas en agua caliente
1 cdta. de sal
¾ cdta. de hojas secas de tomillo
¾ cdta. de pimentón
½ cdta. de salvia pulverizada
½ cdta. de pimienta
1 ½ tazas de agua
1 lata de 6 oz. (170g) de pasta de tomate
2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de pollo
4 cda. de maicena
⅓ taza de agua

Tiempo de cocción: **"LO" (baja)** = 8 a 10 horas **"HI" (alta)** = 5 a 6 horas

1. Coloque en la vasija de cerámica de cocinar el pollo, las zanahorias, el apio, los champiñones, las cebollas y las arvejas. En un recipiente mediano combine la sal, el tomillo, el pimentón, la salvia, la pimienta, el agua, la pasta de tomates y el caldo. Viértalos en la mezcla de pollo.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
3. Retire los trozos de pollo y apártelos para que se enfríen un poco. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Devuelva la carne a la vasija de cerámica de cocinar y revuelva para combinarla.
4. Fije el control en "HI" (alta). Combine la maicena y el agua, y viértala lentamente en el guisado mientras lo revuelve hasta que se torne espeso. Si lo desea, fije la temperatura en "LO" (baja) para servir.

Guisado en Olla de Cocimiento Lento

2 - 2½ libras (.91-1.1kg) de de carne de res para guisar, cortada en trozos de 1" (2.5cm)
1 cebolla mediana picada
6 zanahorias cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)
4 palitos de apio cortados en trocitos de .5" (1.3cm)
5 papas medianas, cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)
1 lata de 28 oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de res
1 ½ cda. de salsa Worcestershire
2 cda. de hojuelas secas de perejil
2 hojas de laurel
1 ½ cdta. de sal
½ cdta. de pimienta
3 cda. de tapioca de cocción rápida

Tiempo de cocción: **"LO" (baja)** = 8 a 10 horas **"HI" (alta)** = 5 a 6 horas

1. Combine todos los ingredientes en la vasija de cerámica de cocinar y revuélvalos para mezclarlos bien.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que la carne y las verduras estén blandas. Retire las hojas de laurel antes de servir. Si lo desea, fije la temperatura en "LO" (baja) para servir.

Chile

2 libras (.91kg) de de carne molida magra, ya sea de res o pavo
1 ½ tazas de cebolla picada
1 ½ tazas de pimiento verde picado
2 dientes de ajo picados
3 latas de 28 oz. (793g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
1 lata de 15 oz. (425g) de frijoles rojos, sin drenar
2 ½ cda. de chile en polvo
1 ½ cdta. de comino molido
1 ½ cdta. de sal
3/4 cdta. de pimienta

Tiempo de cocción: "LO" (baja) = 8 a 10 horas **"HI" (alta)** = 4 a 5 horas

1. Dore la carne molida o el pavo con la cebolla, el pimiento verde y el ajo en una sartén sobre la estufa o cocina a fuego mediano. Elimine el exceso de grasa. Vierta la mezcla en la vasija de cerámica de cocinar. Agregue el resto de los ingredientes; revuélvalos para mezclarlos bien.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado. Si lo desea, fije la temperatura en "LO" (baja) para servir.

Nutritiva Sopa de Fideos con Pollo

2 - 2½ libras (.91-1.1kg) de trozos de pollo sin piel si lo desea
6 tazas de agua
1 cebolla mediana picada
6 zanahorias cortadas en trocitos de .5" (1.3cm)
5 palitos de apio cortados en trocitos de .5" (1.3cm)
1 lata de 14.5 oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
1 ½ cda. de caldo de pollo instantáneo
1 cda. de de hojuelas secas de perejil
1 cdta. de sal
½ cdta. de hojas secas de romero
½ cdta. de pimienta
1 taza de fideos finos de huevo sin cocer

Tiempo de cocción: **"LO" (baja)** = 8 a 10 horas **"HI" (alta)** = 5 a 6 horas

1. Combine en la vasija de cerámica de cocinar todos los ingredientes, excepto los fideos de huevo. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que el pollo y las verduras estén blandos.
2. Retire los trozos de pollo de la vasija de cerámica de cocinar y apártelos para que se enfríen un poco. Fije el control en "HI" (alta) y agregue los fideos revolviéndolos para combinarlos. Tape la vasija de cerámica de cocinar y continúe cocinando durante 30 minutos.
3. Retire los huesos y corte la carne en trozos comestibles. Vuelva a poner la carne en la vasija de cerámica de cocinar y cocine hasta que los fideos estén blandos. Si lo desea, fije la temperatura en "LO" (baja) para servir.

Asado de Res con Verduras

3 - 3.5 lb (1.4-1.6kg) de asado de res
Sal y pimienta al gusto
1 cebolla grande cortada en cuadrados o rebanada
½ taza de agua
6 zanahorias cortadas en trocitos de 1" (2.5cm)
6 papas medianas, cortadas en cuadrados y en mitades

Tiempo de cocción: **"LO" (baja)** = 9 a 10 horas **"HI" (alta)** = 5 a 6 horas

1. Si lo desea, dore el asado en una sartén sobre una estufa o cocina a fuego mediano antes de colocarlo en la vasija de cerámica de cocinar. Sazone a gusto. Coloque las verduras alrededor del asado. Agregue el agua.
2. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que la carne y las verduras estén blandas. (Para que la carne quede bien cocida, el termómetro debe indicar 170 °F (77 °C)). Si lo desea, espese los jugos mezclando 2 cda. de maicena y 2 cda. de agua. Fije el control en "HI" (alta) y revuelva lentamente la mezcla hasta que quede espesa. Rinde 6 porciones. Si lo desea, fije la temperatura en "LO" (baja) para servir.

Sopa de Minestrón

3 tazas de agua
2 latas de 10.5 oz. (310ml) de caldo de pollo
1 cebolla mediana picada
3 zanahorias cortadas en cubos
1 calabacín mediano, cortado por la mitad y en rebanadas de .5” (1.3cm)
1 ½ tazas de col picada
1 lata de 15 oz. (425g) de garbanzos, sin drenar
3 latas de 14.5 oz. (411g) de tomates enteros, sin drenar, cortados en trozos
5 rebanadas de tocino, cocido y desmenuzado, optativo
2 dientes de ajo picados
1½ cdta. de aderezo italiano
1 cdta. de sal
½ cdta. de pimienta
½ taza de macarrones pequeños con forma de codo u otros fideos, sin cocer

Tiempo de cocción: **“LO” (baja)** = 8 a 10 horas **“HI” (alta)** = 5 a 6 horas

1. Combine todos los ingredientes en la vasija de cerámica de cocinar, excepto los macarrones; revuélvalos para mezclarlos bien. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado según el tiempo indicado o hasta que las verduras estén blandas.
2. Suba la temperatura al ajuste “HI” (alta) y agregue los macarrones; revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la vasija de cerámica de cocinar y cocine durante 30 minutos. Si lo desea, fije la temperatura en “LO” (baja) para servir.

Asado de Cerdo a las Hierbas

4 dientes grandes de ajo cortados en cuadrados
5 libras (2.3kg) de asado de cerdo, con o sin huesos
1 cdta. de sal
1 cdta. de tomillo molido
½ cdta. de salvia pulverizada
½ cdta. de clavos de especia molidos
1 cdta. de cáscara de limón cernida
½ taza de agua
3 cda. de maicena, optativo
3 cda. de agua – optativo

Tiempo de cocción: **“LO” (baja)** = 9 a 10 horas **“HI” (alta)** = 5 a 6 horas

1. Corte 16 cavidades pequeñas en el asado e introduzca los trozos de ajo. En un recipiente pequeño combine la sal, el tomillo, la salvia, los clavos de especia y la cáscara de limón. Introdúzcalos en el asado de cerdo frotándolos
2. Vierta ½ taza de agua en la vasija de cerámica de cocinar. Agregue el asado. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en el ajuste de temperatura deseado o hasta que el termómetro para carne introducido en el centro del asado indique 170 °F (77 °C) o más.
3. Deje reposar el asado durante 10 a 15 minutos antes de trincharlo. Retire los trozos de ajo. Si lo desea espese los jugos para preparar salsa. Disuelva la maicena en agua. Fije el control en “HI” (alta). Revuelva lentamente los jugos hasta que queden espesos.

Frijoles Horneados Estilo Boston

4 tazas de frijoles blancos secos
12 tazas de agua
1 cdta. de sal
1 cebolla grande picada
½ libra de cerdo salado, cortado en cubos de 1” (2.5cm)
⅓ taza de melaza
¾ taza de ketchup
¾ taza de azúcar rubio
1 cda. de mostaza seca

Tiempo de cocción: “LO” (baja) = 15 a 18 horas

1. Enjuague y separe los frijoles. Coloque en la vasija de cerámica de cocinar los frijoles, el agua, la sal, la cebolla y el cerdo salado. Coloque la vasija de cerámica de cocinar en la base de calentamiento, tápela y cocine en “LO” (baja) durante 13 a 15 horas o durante la noche hasta que los frijoles estén blandos
2. Drene los frijoles, conservando 2 tazas de líquido. Vuelva a poner los frijoles en la vasija de cerámica de cocinar. En un recipiente combine el líquido de los frijoles con el resto de los ingredientes. Vierta los frijoles y revuélvalos para mezclarlos bien. Tape la vasija de cerámica de cocinar y cocine en “LO” (baja) durante 2 a 3 horas para mezclar los sabores.

GARANTÍA DEL PRODUCTO

Garantía Limitada de 1 Año del Artefacto Electrodoméstico

Focus Electrics, LLC ("Focus Electrics") garantiza que este aparato no presentará fallas de material ni fabricación durante un (1) año a partir de la fecha original de compra con prueba de dicha compra, siempre y cuando el aparato sea operado y mantenido tal como se indica en el manual de instrucciones provisto. Toda pieza del aparato que presente fallas será reparada o reemplazada sin costo alguno a criterio de Focus Electrics. Esta garantía rige solamente para el uso domestico dentro de la casa.

Esta garantía no cubre ningún daño, incluyendo la decoloración, de superficie anti-adherente alguna del aparato electrodoméstico. Esta garantía es nula y sin valor, según lo determine exclusivamente Focus Electrics si el artefacto electrodoméstico es dañado a causa de accidente, mal uso, abuso, negligencia, rayaduras, o si el artefacto electrodoméstico es cambiado de algún modo.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA A TODAS LAS DEMÁS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO AQUÉLLAS DE COMERCIABILIDAD, IDONEIDAD PARA UN FIN O USO EN PARTICULAR, DESEMPEÑO, U OTROS TIPOS, LAS CUALES QUEDAN EXCLUIDAS MEDIANTE EL PRESENTE DOCUMENTO. FOCUS ELECTRICS, LLC RECHAZA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS, YA SEAN DIRECTOS, INDIRECTOS, INCIDENTALES, PREVISIBLES, CONSECUENTES O ESPECIALES QUE SURJAN DE ESTE APARATO ELECTRODOMÉSTICO O GUARDEN RELACIÓN CON EL MISMO.

Si piensa que el artefacto electrodoméstico se ha dañado o requiere de servicio dentro de su período de garantía, por favor póngase en contacto con el Departamento de Atención al Cliente de Focus Electrics por el (866) 290-1851 o contáctenos por correo electrónico a la service@focuselectrics.com. Los gastos de devolución no son reembolsables. Para todas las reclamaciones de garantía, se requerirá un recibo que demuestra la fecha de compra original, l**os recibos escritos a mano no son aceptados.** Focus Electrics, LLC no se hace responsable de las devoluciones perdidas en tránsito.

Válido sólo en EE.UU. y Canadá

REPUESTOS

Las partes de repuestos, si están disponibles, pueden pedirse directamente en línea a Focus Electrics en www.focuselectrics.com, o puede llamar o enviar un correo electrónico al departamento de servicio al número telefónico o dirección de correo electrónico arriba indicados, o escribiéndonos a:

Focus Electrics, LLC
Attn: Customer Service
P. O. Box 2780
West Bend, WI 53095

Cerciórese de incluir el número de catálogo/modelo del aparato electrodoméstico (situado en la parte inferior/posterior de la unidad) así como la descripción y la cantidad de repuestos que necesita. Junto con esta información, incluya su nombre, dirección postal, número de tarjeta de crédito Visa o MasterCard, la fecha de vencimiento y el nombre tal como aparece en la tarjeta. Los cheques pueden ser pagaderos a Focus Electrics, LLC. Llame al Departamento de Atención al Cliente para obtener el monto de la compra. Se sumará al total el impuesto de venta estatal que corresponda, más un cargo por despacho y procesamiento. La entrega tarda dos (2) semanas.

Este manual contiene información importante y útil sobre el uso seguro y el cuidado de su nuevo producto Focus Electrics. Para su propia referencia, archive aquí el recibo fechado que sirve de comprobante de compra para la garantía, y anote la siguiente información:
Fecha en que compró o recibió la unidad como regalo: ________________________________
Dónde se efectuó la compra y el precio, si lo sabe: _____________________________________
Número y código de fecha del producto (aparece en la parte inferior/posterior de la unidad):
____

NOTES/NOTES/NOTAS